PLANCHA GRILL

BISTECCHIERA A CONTATTO



ES **PLANCHA GRILL**
Instrucciones de uso

IT MT **BISTECCHIERA A CONTATTO**
Istruzioni per l'uso

GB MT **BARBECUE GRILL**
Operating instructions

DE AT **KONTAKTGRILL**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1141-01/08-V2

KH 1141





ÍNDICE PÁGINA

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

PLANCHA GRILL KH1141

Uso previsto

Esta parrilla de contacto está prevista para
- asar a la parrilla alimentos como carne, pescado, verduras, sandwiches, etc.
- en cantidades habituales del hogar
- uso doméstico privado.

Volumen de suministro

Parrilla de contacto con dos planchas térmicas
2 bandejas colectoras de aceite
Instrucciones de uso

Datos técnicos

Tensión nominal permitida:	220-240V, 50 Hz
Toma de tensión	2.000 W

Por su propia seguridad

- Antes de usar por primera vez el grill, lea atentamente estas instrucciones de uso.
- Guarde las instrucciones de uso en un lugar adecuado, cerca del aparato. Si entrega el aparato a otra persona, déle también las instrucciones de uso.
- Utilice el grill sólo para los usos previstos y siguiendo estas instrucciones de uso.

⚠ Cómo evitar el peligro de electrocutación
- El grill debe ponerse en marcha únicamente en interiores secos. Mantenga el aparato alejado del agua, incluso cuando esté desconectado.
- Utilice el aparato sólo si la tensión de red local coincide con la tensión nominal del aparato (220-240V a 50 Hz).
- No conecte el aparato a un ladrón al que haya conectados otros aparatos eléctricos en funcionamiento, ya que podría producirse una sobrecarga del circuito eléctrico.
- Desconecte el aparato después de cada uso. Para ello, desenchufe el aparato.
- Cuando lo limpie, procure que no entre agua en el interior del aparato. No limpie jamás el aparato bajo un chorro de agua.

No sumerja jamás el aparato bajo el agua.

- Proteja el cable eléctrico de daños. Procure no retorcerlo y manténgalo alejado de objetos calientes. No deje el cable eléctrico colgando de la mesa o la superficie de trabajo.
- No abra jamás la carcasa del aparato.
- En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.
- Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por distribuidores autorizados por el fabricante o por personal con experiencia (véase "Reparación y servicio técnico").

⚠ Cómo evitar el peligro de heridas y quemaduras
- Coloque el grill sobre una superficie recta, antideslizante y resistente al calor. No lo coloque sobre otros aparatos que puedan irradiar mucho calor ni junto a ellos (p. ej., tostadoras, fogones).
- No ponga en marcha el aparato cerca de objetos inflamables, p. ej., debajo de cortinas o junto a rollos de papel de cocina.

⚠ Aún cuando se utiliza correctamente, algunas piezas del aparato se calientan mucho (p. ej., la plancha superior e inferior de la carcasa). Procure no tocar estas superficies hasta que se hayan enfriado por completo tras la desconexión.

- Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, desenrolle siempre todo el cable.
- Mientras está en marcha, el grill puede abrirse o cerrarse sin peligro siempre que se utilice el asa termoaislada.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia por una persona encargada de su seguridad o hayan sido instruidos como utilizar el aparato correctamente
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Después de desconectar el aparato, deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

Cómo evitar daños al aparato

- Retire los alimentos sólo con una espátula de plástico o de madera o con algún otro objeto adecuado que no sea metálico. De este modo no dañará el recubrimiento antiadherente del grill.
- Por este mismo motivo, no utilice estropajos ni objetos puntiagudos para limpiarlo.

Descripción del aparato

❶ Luz de control
❷ Cierre del asa
❸ Asa
❹ Pata plegable
❺ Selector de la temperatura
❻ Muelles de sujeción de las planchas
❼ Salida de la grasa
❽ Guía de sujeción de las planchas
❾ Planchas del grill
❿ bandejas colectoras de aceite

Antes del primer uso

1. Saque su nuevo grill del embalaje. Retire todas las protecciones adicionales para el transporte, p. ej., plásticos o sujetacables.
2. Antes de la puesta en funcionamiento compruebe que el volumen de sumi-nistro está completo y que no existen daños visibles.
3. Lea atentamente estas instrucciones de uso.
4. Coloque el aparato como se indica en las instrucciones de seguridad.
5. Limpie el grill con un paño húmedo como se describe en “Limpieza y conservación”.

ⓘ *La primera vez que se calienta el grill, puede producirse vapor. Este vapor no es perjudicial para la salud, pero puede alterar el sabor de los alimentos. Por eso, recomendamos conectar el grill antes de preparar la primera comida y calentarlo durante 15 minutos a la temperatura máxima sin introducir alimentos en él.*

Cómo cocinar con el grill

1. Abra la tapa del grill. Para ello, tire del cierre del asa ❷ hacia abajo y coloque la tapa en posición vertical, pero no tire de ella. Si hubiera partículas de polvo en las planchas del grill, límpielas con un paño seco.
2. Engrase las planchas del grill con un poco de aceite vegetal o mantequilla.
3. Cierre la tapa del grill. El aparato estará cerrado cuando el cierre del asa ❷ haga "clic".
4. Conecte el enchufe a la toma y ajuste el selector de la temperatura ❺ a la temperatura que desee.
   El aparato empezará a calentarse y la luz de control ❶ se encenderá.
5. La luz de control ❶ se apaga después de unos minutos. Esto significa que el grill ha alcanzado la temperatura seleccionada y está listo.

Regulador de temperatura / Modos de preparación

El selector de la temperatura puede ajustarse a las posiciones siguientes:

- • Apagado
- I Descongelación
- II Recalentar
- III Cocción media
- M Cocción rápida

En el aparato se encuentran indicados diferentes pictogramas de aplicación, para los modos de preparación más importantes que se pueden llevar a cabo con el aparato en posición de contacto. Los tiempos de cocción dependen generalmente del peso y el tamaño del alimento que se pone en la parrilla, así como de los gustos individuales.
Los valores señalados, son valores indi-cativos, basados en una cantidad de aprox. 100g.

Los diferentes símbolos tienen los siguientes significados:

min	Tiempo de asado o cocción
temp	Temperatura a la que se debe regular
	Derretir
	Recalentar
	Hamburguesa / Sandwich
	Verduras
	Gambas
	Pescado
	Tostada o similar
	Brocheta de carne
	Salchicha
	Trozos de carne (escalope, filete)
	Pollo / Pavo

Posiciones de las planchas

Puede colocar las planchas en distintas posiciones en función de la clase de preparación.

Parrilla / Planchas en contacto



ⓘ *Para asar los alimentos de forma rápida y por los dos lados a la vez. Idóneo para asar carne que requiera una cocción muy rápida a altas temperaturas (lomo, bistecs, costillas, salchichas y verdura).*

1. Abra al máximo la tapa del grill y colóquela en posición vertical, pero no tire de ella.
2. Coloque una de las bandejas colectoras de aceite ❿ bajo la boquilla de descarga de la grasa ❼.
3. Coloque el alimento sobre la plancha inferior ❾.
4. Cierre la tapa. Haga un poco de presión para que la distancia entre las planchas se ajuste automáticamente en función del grosor del alimento.

Barbacoa / Planchas abiertas 180°

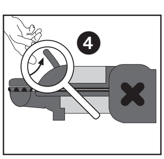


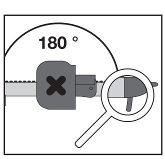
ⓘ *Para asar alimentos gruesos que necesitan una cocción más lenta y homogénea.Idóneo para preparar verduras que contengan mucha agua, ya que el agua se puede evaporar al principio si se selecciona una temperatura baja o media.*

ⓘ *También puede colocar las planchas de este modo para preparar cantidades mayores de alimentos o para cocinar la verdura junto con la carne.*

Ejemplo: pimiento
Quitar el rabillo y las pepitas del pimiento. Cortar el pimiento en tiras de un centímetro de ancho. Colocar las tiras de pimiento sobre la parrilla y asarlas al nivel de temperatura “M” unos 15 minutos, hasta que la piel burbujee

1. Pliegue la pata ❹ hasta el tope.





2. Abra la tapa del grill y colóquela en posición vertical. Luego levántela hasta el tope y ábrala hasta que quede horizontal respecto a la parte inferior del grill.
3. Coloque las dos bandejas colectoras de aceite ❿ bajo las boquillas de descarga de la grasa ❼ dde las planchas de la parrilla.
4. Coloque el alimento sobre las dos planchas.

Función de horno / Planchas paralelas a una distancia aproximada de 7 cm



ⓘ *Para preparar alimentos delicados que no deban chafarse ni doblarse durante la cocción.*

Ejemplo: gratinar escalopes
Golpear el escalope para que quede plano, salar y pimentar. Colocar el escalope sobre la parrilla y asar uniformemente por los dos lados. A continuación cubrir el escalope con queso para fundir y gratinarlo con la función de horno al nivel de temperatura “M” unos 15 minutos.

1. Abra al máximo la tapa del grill y colóquela en posición vertical, pero no tire de ella.
2. Coloque una de las bandejas colectoras de aceite ❿ bajo la boquilla de descarga de grasa ❼.
3. Coloque el alimento sobre la plancha inferior ❾.
4. A continuación, tire de la tapa hasta el tope y luego inclínela hacia delante hasta que quede paralela a la plancha inferior.

Después de la cocción

- Mueva el selector de la temperatura a la posición "•".
- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Retire el alimento de la plancha del grill con una espátula de madera u otro objeto adecuado que no sea metálico.

Recetas recomendadas (posición de contacto)

Hamburguesa Mex-Tex (4 personas)

900 g de carne de ternera picada
6 cucharadas de salsa barbacoa
6 cucharadas de cebolla picada fina
3 cucharadas de salsa fresca o preparada
1/2 cucharadita de chile en polvo
4 panes de hamburguesa grandes

1. Mezclar bien en un bol grande la carne picada, la cebolla, la salsa, el chile en polvo y la salsa barbacoa. Formar cuatro hamburguesas de 2 cm escasos de grosor, de la masa de carne picada.
2. Asar las hamburguesas de 5 a 8 min. en el aparato precalentado, en la posición de contacto. A continuación servir las hamburguesas en el pan junto con los ingredientes y condimentos de su elección.

Rollitos de pavo con jamón serrano (4 personas)

8 filetes de pavo pequeños y finos (de unos 50 g)
Sal
Pimienta
2 cucharaditas de mostaza
8 lonchas finas de jamón serrano
8 albaricoques secos tiernos
1 cucharada de aceite de oliva
8 pinchos

1. Golpear los filetes para que queden planos, salar y pimentar. Untar una parte con mostaza. Cortar a la mitad las lonchas de jamón. Cubrir la parte untada con mostaza con jamón y albaricoque.
2. Enrollar los filetes y sujetarlos con los pinchos. Untar los rollitos con aceite y asarlos unos 6 min.

Atún con rodajas de naranja (4 personas)

4 filetes de atún fresco (de unos 170 g)
1 naranja
1 cucharada de perejil picado fino
Sal
Pimienta

1. Pelar la naranja y cortarla en rodajas de unos 5 mm de grosor.
2. Colocar los filetes de atún en la parilla precalentada, esparcir por encima el perejil y condimentar con sal y pimienta. Colocar las rodajas de naranja sobre los filetes de atún y asarlos de 6 a 8 min.
3. Retirar las rodajas de naranja asadas y servir los filetes de atún.

Asado de lomo con salsa de cebollinas e hierbas (4 personas)

500 g de lomo magro (de unos 125 g)
120 g margarina
1 cucharadas de salsa Worcestershire
1 diente de ajo picado fino
4 cucharada de perejil picado fino
4 cebollinas picadas finas

1. Mezclar la margarina y la salsa de Worcestershire en un bol pequeño. Añadir el ajo, el perejil y las cebollinas.
2. Asar el filete 3 min. y, a continuación, untarlo con la salsa de cebollinas e hierbas y cocer otros 4-5 min. Recoger la salsa de hierbas que gotea con la bandeja colectora de aceite. Dejar reposar brevemente el filete asado y cortarlo lonchas finas en dirección opuesta a la fibra.
3. Dejar reposar brevemente el filete asado y cortarlo lonchas finas en dirección opuesta a la fibra. Servir la carne en un plato precalentado y verter la salsa de la bandeja colectora, derretida sobre la carne cortada

Limpieza y conservación

⚠ Antes de limpiar el grill, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado del todo. No limpie jamás el aparato bajo un chorro de agua ni lo sumerja en agua.

Puede sacar las planchas del grill para limpiarlas mejor.

- Empuje los resortes de sujeción de las planchas ❻ un poco hacia atrás para sacarlas.
- Limpie las planchas con un producto neutro y agua caliente. No utilice estropajos o esponjas ásperas ni objetos puntiagudos para la limpieza y así evitará dañar el recubrimiento antiadherente.
- Si la suciedad se ha incrustado, coloque una bayeta mojada sobre los restos adheridos para ablandarlos.

ⓘ *¡Las planchas de la parrilla también pueden lavarse en el lavavajillas!*

Para limpiar las superficies exteriores del aparato basta con pasar un paño húmedo.
Antes de volver a utilizar el grill, compruebe que todas las piezas estén bien secas.

Almacenamiento

Puede guardar el grill en posición horizontal o vertical.
El aparato cuenta con un recogecable integrado en la parte inferior de la carcasa en el que puede enrollar el cable eléctrico cuando no lo utilice. De este modo evitará que el cable se doble o se ensucie, o que quede colgando y pueda provocar accidentes.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

ES **Kompernass Service España**
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDICE PAGINA

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

BISTECCHIERA A CONTATTO KH 1141

Destinazione d'uso

Questa griglia a contatto è prevista per
- arrostire alimenti come carne, pesce, verdure, sandwich, ecc.
- in quantità previste per l'uso domestico
- in ambiente domestico.

Volume della fornitura

Griglia a contatto con due piastre griglianti
2 vaschette per la raccolta dell'olio
Istruzioni per l'uso

Dati tecnici

Tensione nominale
consentita: 220-240V, 50 Hz
Potenza assorbita: 2.000 W

Per la vostra sicurezza

- Prima di utilizzare per la prima volta la griglia a contatto leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo idoneo nelle vicinanze dell'apparecchio. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, consegnare con esso anche le istruzioni per l'uso.
- Utilizzare la griglia a contatto esclusivamente per lo scopo previsto e nel rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

⚠ Come evitare il pericolo di scosse elettriche
- La griglia a contatto deve essere impiegata esclusivamente al chiuso, in luoghi asciutti. Anche se è spento, tenere l'apparecchio lontano dagli spruzzi d'acqua.
- Utilizzare l'apparecchio solo se la tensione di rete locale corrisponde alla tensione di rete dell'apparecchio (220-240V, 50 Hz).
- Per evitare un sovraccarico del circuito elettrico, non collegare l'apparecchio a una spina multipla su cui lavorano contemporaneamente altri apparecchi elettrici.
- Spegnere l'apparecchio dopo ciascun utilizzo. Inoltre, estrarre la spina.
- Durante le operazioni di pulizia, fare attenzione a che l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

- Proteggere il cavo d'alimentazione da eventuali danneggiamenti. Fare attenzione a che non resti incastrato e tenerlo lontano da oggetti molto caldi. Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione dal tavolo o dal banco di lavoro.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato autorizzato dal produttore oppure da personale specializzato esperto.

⚠ In tal modo si eviterà il pericolo di incendio e di lesioni.

- Collocare la griglia a contatto su un fondo piano, antiscivolo e resistente al calore e non su o accanto ad altri apparecchi che possono emanare molto calore (ad es. tostapane, fornelli).
- Non azionare l'apparecchio nelle vicinanze di oggetti facilmente infiammabili, ad es. sotto le tende o accanto a rotoli di carta da cucina.

⚠ Anche in caso di uso conforme, singoli componenti dell'apparecchio si riscaldano molto (ad es. la piastra superiore e inferiore dell'alloggiamento). Fare attenzione a non toccare le superfici finché, dopo lo spegnimento, non si siano completamente raffreddate.

- Per evitare un pericoloso surriscaldamento, svolgere sempre il cavo in tutta la sua lunghezza.
- Mentre la griglia a contatto è in funzione, è possibile aprirla o chiuderla senza pericolo, agendo sulla maniglia isolata termicamente.
- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito.
- Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Dopo aver spento l'apparecchio, farlo raffreddare completamente prima di pulirlo e conservarlo.

⚠ In tal modo si eviterà di provocare danni

- Prendere le pietanze con una paletta in plastica o legno oppure con un altro oggetto idoneo non metallico, in modo da non danneggiare il rivestimento antiaderente della griglia.
- Per lo stesso motivo, per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi né oggetti appuntiti.

Descrizione dell'apparecchio

❶ Spia di controllo
❷ Dispositivo di chiusura sulla maniglia
❸ Maniglie
❹ Base ribaltabile
❺ Termostato
❻ Molle di fissaggio piastra
❼ Beccuccio per il deflusso dei grassi
❽ Guida per il fissaggio delle piastre
❾ Piastre
❿ Vaschetta per la raccolta dell'olio

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Estrarre la griglia a contatto dalla confezione. Rimuovere tutti gli ulteriori dispositivi per la sicurezza durante il trasporto, ad es. pellicole o supporti per cavi.
2. Prima della messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura e l'eventuale presenza di danni visibili.
3. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
4. Montare l'apparecchio secondo le avvertenze di sicurezza.
5. Pulire la nuova griglia a contatto con un panno umido, come descritto in “Pulizia e cura”.

ⓘ Quando si riscalda la griglia a contatto per la prima volta, potrebbero formarsi dei vapori. Essi non sono nocivi per la salute, ma potrebbero pregiudicare il gusto dei cibi. Pertanto, prima di preparare pietanze per la prima volta, raccomandiamo di accendere la griglia a contatto e farla riscaldare senza cibi alla temperatura massima per 15 minuti.

Cottura con la griglia a contatto

1. Aprire il coperchio della griglia a contatto. Allo scopo, tirare verso il basso il dispositivo di chiusura sulla maniglia ❷ e ribaltare verso l'alto il coperchio fino all'arresto, senza sollevarlo. Con un panno asciutto, eliminare eventuali particelle di polvere presenti sulle piastre.
2. Ingrassare le piastre con olio vegetale o burro.
3. Chiudere il coperchio. L'apparecchio è chiuso quando si sente il dispositivo di chiusura sulla maniglia ❷ scattare in posizione.
4. Inserire la spina in una presa e impostare il termostato ❺ sulla temperatura desiderata. L'apparecchio inizia quindi a riscaldarsi e la spia di controllo ❶ si accende.
5. Dopo alcuni minuti la spia di controllo si spegne ❶. La griglia a contatto ha raggiunto la temperatura impostata ed è pronta al funzionamento.

Regolatore di temperatura / Tipi di preparazione

È possibile impostare il termostato sulle seguenti posizioni:

- spento

I Scongelamento
II Riscaldamento
III Cottura media
M Cottura rapida

Sull'apparecchio sono riportati pittogrammi di utilizzo per i tipi principali di preparazione, che possono essere eseguiti con l'apparecchio in posizione di contatto. I tempi di cottura si basano in generale sul peso e sulla grandezza dell'alimento da preparare e sui gusti individuali. I valori riportati sono indicativi e si riferiscono a una quantità di 100 g.

I singoli simboli hanno il seguente significato:

min	Tempo di griglia o cottura
temp	Livello di temperatura da impostare
	Scongelamento
	Riscaldamento
	Hamburger / sandwich
	Verdure
	Gamberetti
	Pesce
	Toast e simili
	Spiedini di carne
	Salsicce
	Carne in pezzi (fettine, bistecche)
	Pollo / tacchino

Disposizione delle piastre

- possibile disporre le piastre in modo diverso, a seconda del tipo di preparazione.

Griglia / Disposizione con piastre a contatto



ⓘ *Per una cottura molto rapida dei cibi, su entrambi i lati contemporaneamente. Ideale per grigliare carni che devono essere rosolate molto rapidamente a temperatura elevata, quali costate di manzo, filetto, cotolette e würstel, e verdura.*

1. Aprire il coperchio della griglia fino all'arresto, senza sollevarlo.
2. Posizionare una delle vaschette di raccolta dell'olio ❿ sotto il beccuccio per il deflusso dei grassi ❼.
3. Disporre i cibi da grigliare sulla piastra inferiore ❾.
4. Chiudere il coperchio esercitando una lieve pressione, in modo da regolare automaticamente la distanza tra le piastre in base ai cibi da grigliare.

Barbecue / Disposizione con piastre aperte a 180°

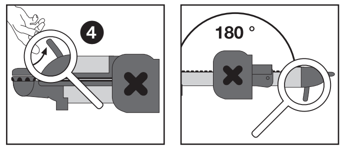


ⓘ *Per grigliare cibi di maggiore spessore che richiedono una cottura più lenta e uniforme. Ideale per la preparazione di verdura ad elevato contenuto di acqua in quanto, all'inizio, è possibile far evaporare l'acqua a temperatura bassa o media.*

ⓘ *Questa disposizione delle piastre può essere anche utilizzata per preparare grandi quantitativi di cibo oppure per cuocere la verdura contemporaneamente alla carne.*

Esempio: peperoni
Eliminare il gambo e i semi dai peperoni. Tagliare i peperoni a strisce larghe un centimetro. Posizionare le strisce di peperoni sulla griglia e fare grigliare per circa 15 minuti al livello di temperatura "M", fino a quando la pelle dei peperoni comincia a staccarsi.

1. Ribaltare la base ❹ fino all'arresto.



2. Aprire il coperchio della griglia in posizione verticale, sollevarlo fino all'arresto e aprirlo ulteriormente, fino a giungere in posizione verticale.
3. Posizionare le due vaschette di raccolta dell'olio ❿ sotto il beccuccio per il deflusso dei grassi ❼ delle piastre griglianti.
4. Distribuire il cibo da cuocere su entrambe le piastre.

Funzione forno / Disposizione con piastre parallele Distanza ca. 7 cm



ⓘ *Per la preparazione di pietanze delicate che, durante la cottura, non possono essere compresse né rivoltate.*

Esempio: gratinare una bistecca
Appiattire la bistecca, salarla e peparla. Posizionarla sulla griglia e farla arrostire da entrambi i lati in eguale misura. Infine, ricoprire la bistecca con formaggio fondente e farla gratinare per circa 15 minuti con la funzione forno al livello di temperatura "M".

1. Aprire il coperchio della griglia fino all'arresto, senza sollevarlo.
2. Posizionare una delle vaschette di raccolta dell'olio ⑩ sotto il beccuccio per il deflusso dei grassi ⑦.
3. Disporre i cibi da grigliare sulla piastra inferiore ⑨.
4. Sollevare il coperchio fino all'arresto e ruotarlo in avanti, finché non giunge in posizione parallela alla piastra inferiore.

Dopo la cottura

- Portare il termostato su "•".
- Tirare la spina dalla presa.
- Prendere i cibi cotti con una paletta di legno o con un altro oggetto idoneo non metallico.

Consigli per ricette (posizione di contatto)

Mex-Tex-Burger (per 4 persone)

900 g di carne di manzo tritata
6 cucchiai di salsa barbecue
6 cucchiai di cipolle finemente tritate
3 cucchiai di salsa fresca o già pronta 1/2 cucchiaino di peperoncini piccanti in polvere
4 grandi panini per hamburger

1. Mescolare accuratamente la carne tritata, le cipolle, la salsa, il peperoncino piccante in polvere e la salsa barbecue in una grossa scodella. Dividere l'impasto così ottenuto in quattro porzioni uguali, con cui formare hamburger di circa 2 cm di spessore.
2. Grigliare gli hamburger per 5-8 min. sulla piastra preriscaldata in posizione di contatto. Infine, servire gli hamburger nei panini per hamburger, con ingredienti e spezie a scelta.

Involtini di tacchino con prosciutto Serrano (per 4 persone)

8 fettine sottili di tacchino
(da 50 g l'una)
sale
pepe
2 cucchiaini di senape
8 fette sottili di prosciutto Serrano
8 albicocche secche ammorbidite
1 cucchiaio di olio d'oliva
8 stecchini per involtini

1. Appiattire le fettine, salarle e peparle. Cospargere uno dei due lati con senape. Dividere le fettine di prosciutto. Ricoprire il lato cosparso di senape con il prosciutto e le albicocche.
2. Avvolgere le fettine e fissarle con gli stecchini per involtini. Cospargere gli involtini con olio d'oliva e grigliarli per circa 6 minuti.

Tonno con fette di arancia (per 4 persone)

4 tranci di tonno fresco
(da 170 g l'uno)
1 arancia
1 cucchiaio di prezzemolo finemente tritato
sale
pepe

1. Sbucciare le arance e tagliarle a fette di circa 5 mm di spessore.
2. Posizionare i tranci di tonno sulla griglia preriscaldata, cospargerli di prezzemolo e insaporirli con sale e pepe Poggiare le fette di arancia sui tranci di tonno e grigliare per circa 6-8 minuti.
3. Eliminare le fette di arancia grigliate e servire i tranci di tonno.

Costata di manzo con salsa alle cipolline e alle erbe (per 4 persone)

500 g di costate di manzo magre
(da 125 g l'una)
120 g di margarina
1 cucchiaino di salsa Worcestershire
1 spicchio d'aglio finemente tritato
4 cucchiai di prezzemolo finemente tritato
4 cipolline finemente tritate

1. Mescolare la margarina e la salsa Worcestershire in una coppetta. Aggiungere l'aglio, il prezzemolo e le cipolline.
2. Grigliare la costata per 3 minuti, cospargerla quindi con la salsa di cipolline ed erbe e farla cuocere altri 4-5 minuti. Raccogliere le gocce di salsa con la vaschetta di raccolta dell'olio.
3. Lasciare riposare la bistecca a fine cottura e tagliarla a fette sottili su un tagliere. Disporre la carne su un piatto di portata preriscaldato, versando la salsa raccolta dalla vaschetta sulla carne a pezzetti.

Pulizia e cura

⚠ Prima di effettuare operazioni di pulizia, staccare la spina e attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.
Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

Per semplificare la pulizia, è possibile estrarre le piastre dall'apparecchio.

- Allo scopo, premere all'indietro le molle di fissaggio ❻ delle piastre.
- Lavare le piastre con acqua calda e un detergente neutro. Non utilizzare detergenti aggressivi, spugne ruvide né oggetti appuntiti per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- In caso di incrostazioni resistenti, ammorbidire i residui di cibo appiccicati poggiandovi sopra un panno bagnato.

ⓘ *Le piastre griglianti sono anche lavabili in lavastoviglie!*

Per pulire le superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido.
Prima di utilizzare nuovamente la griglia a contatto, controllare che tutte le sue parti siano completamente asciutte.

Conservazione

È possibile conservare la griglia a contatto in posizione orizzontale o verticale.
Sulla parte inferiore dell'alloggiamento è presente un dispositivo integrato su cui avvolgere il cavo d'alimentazione quando l'apparecchio non è in uso. In tal modo si evita che il cavo d'alimentazione si incastri o si imbratti o che, penzolando liberamente, diventi una fonte di pericolo.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assis-tenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

IT **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833
Fax: 0434/550833
e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT PAGE

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

CONTACT GRILL BIFINETT KH 1141

Intended use

This Contact Grill is intended for
- grilling food such as meat, fish, vegetables, sandwiches, etc.
- in household quantities
- in private households

Contents

Contact Grill with two grill plates
2 oil drip pans
Operating booklet

Technical specifications

Input voltage: 220-240V, 50 Hz
Power consumption: 2.000 W

Safety first

- Before you start using your Contact grill, please read the following directions for use carefully.
- Keep this instructions brochure in a safe place near the appliance for ready reference. Pass it on, as the case may be, to the next owner of the appliance.
- Use the Contact grill only for its intended purpose in accordance with the instructions given here.

⚠ Prevent electrical shock hazards
- You may use the Contact Grill only in-doors in a dry place. Keep the appliance away from splashing water even when it is switched off.
- Use the appliance only if the local power supply voltage corresponds to the voltage specified for the appliance (220-240V AC at 50 Hz).
- Do not connect the appliance over a multisocket adapter, from which many other electrical devices may be simultaneously drawing power, as this can lead to overloading of the circuit.
- After each use switch off the appliance and unplug the unit.
- While cleaning, make sure that water does not seep into the inner areas of the appliance. Never attempt to clean the appliance under running water.

Never dip the appliance into water.

- Protect the power cord from damages through entanglement with other objects. Keep it away from hot surfaces. Do not let the power cord hang loosely from the table or over the hot plate.
- Never open the housing of the appliance.
- To avoid the risk of injury, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Only service centres authorised by the manufacturer or experienced technicians may undertake repairs (see "Repair & Customer Service").

⚠ Prevent fire hazards and injuries
- Place your Contact Grill on an even, nonslippery and heat-resistant base and never on or near other appliances that may radiate high levels of heat (e.g. toaster or cooking-range).
- Do not operate the appliance near inflammable objects, for example, close to curtains or near tissue paper roles in the kitchen.

Even during general use, some of the components of the appliance become very hot (e.g. the top and bottom housing plates). Do not touch the surface immediately after switching off the appliance until it cools down completely.

- To prevent possible overheating, always unwind the power cord in its entire length.
- While operating, you can open or close the Contact Grill safely using the heatinsulated handle.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental cabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After use, allow the appliance to cool down completely before you clean and store it away.

⚠ **Prevent damages to the appliance**

- Use a plastic or wooden spatula or any other suitable non-metallic utensil to remove the food items so as not to damage the non-stick coating of the Contact Grill's hot plate.
- For the same reason, do not use any corrosive detergents or pointed instruments when cleaning the appliance.

Description of the appliance

❶ Pilot light
❷ Snap locking device on the handle
❸ Handles
❹ Swivelling support
❺ Temperature control knob
❻ Hot plate locking springs
❼ Ridge for oil drainage
❽ Leads for fixing the hotplates
❾ Grill hot plates
❿ Oil drip pan

Before you use the appliance for the first time

1. Unpack your new Contact Grill and remove all extra fittings such as plastic wrappers and cable clamps meant for protection during transportation.
2. Before starting up your new Contact Grill, check the contents for completeness and any visible damage.
3. Read the directions for use carefully.
4. Install the appliance as described in the safety precautions.
5. Clean the new Contact Grill with a wet cloth as described under "Cleaning & Maintenance".

ⓘ *When using the Contact Grill for the first time, you may notice fumes caused by heating. These fumes are not injurious to health; however, initially they may affect the taste of your first few dishes. Therefore, before preparing any food items for the first time, we advise you to switch on the Contact Grill once without any food items and allow it to heat up at the maximum temperature setting for 15 minutes.*

Roasting with the Contact Grill

1. Open the lid of the Contact Grill by pulling the locking clasp on handle ❷, downwards and tilt the lid up to the stopper. If necessary, remove all fallen food particles from the hot plate surface using a dry cloth.
2. Dab some oil or butter on the surface of the hot plate.
3. Close the lid of the Contact Grill. The appliance is fully closed when the locking clasp on handle ❷ audibly snaps into position.
4. Insert the plug into a power socket to switch the appliance on and set the temperature control knob ❺ at the desired temperature. Now the Contact Grill starts heating up.
   The pilot light ❶ turns on.
5. After a few minutes the pilot light ❶ switches off. Now the Contact Grill has reached the set temperature and is ready for operation.

Temperature control / preparation methods

You can set the temperature control knob at the following positions:

- • Switched off
- I Defrost
- II Heat up
- III Medium grilling
- M Fast grilling

Pictograms for the most important methods of preparation that can be used with the appliance in contact position are shown on the appliance. The cooking times generally depend on the weight and size of the food being grilled as well as your individual tastes. The values given are guiding values based on a quantity of 100 g.

The individual symbols have the following meanings:

min	Grilling or cooking time
temp	Temperature setting to use
	Thawing
	Heating up
	Hamburger / sandwich
	Vegetables
	Shrimp
	Fish
	Toast, etc.
	Meat skewers
	Sausages
	Meat (cutlets, steaks)
	Chicken / turkey

Hot plate positions

You can position the hot plates in different ways depending on the preparation method.

Grill roasting / Plates in contact



ⓘ *This position is suitable for simultaneous and fast roasting of foodstuffs on both sides. It is ideal for grilling meat that needs to be seared fast at high temperature, e.g. rump steak, filet cuts, chops, sausages and vegetables.*

1. Open the lid of the Contact Grill up to the stopper without lifting it up.
2. Place one of the oil drip pans ❿ under the ridge for oil drainage ❼.
3. Place the food items to be grilled on the bottom grilling hot plate ❾.
4. Close the lid gently exerting slight pressure till the distance between both the hot plates are adjusted automatically depending on the thickness of the food items.

Barbecue / Hot plate position 180° open



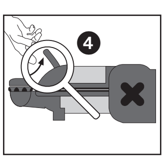
ⓘ *This position is suitable for grilling thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly. It is ideal for preparing vegetables with high water content, as the water can evaporate in the beginning at low or medium temperatures.*

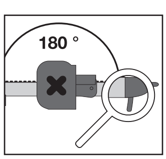
ⓘ *You can also use this hot plate position to prepare large quantities of food items or to cook vegetables along with meat.*

Example: Pepper

Remove the stem and seeds from the pepper. Cut the pepper into strips one centimetre wide.
Place the pepper strips on the grill and grill for approx. 15 minutes at temperature setting "M" until bubbles appear on the skin.

1. Open the swivel support ❹ till the end.





2. Open the lid of the Contact Grill in vertical position, lift it up to the stopper and open it further till it is in horizontal position.
3. Place the two oil drip pans ❿ under the ridges for oil drainage ❼ of the grill plates.
4. Spread the grilling foodstuffs on both the grill plates.

Oven function / Plate position parallel distance approx. 7 cm



ⓘ *This position is suitable for preparing delicate foodstuffs that need not be pressed or turned over when roasting.*

Example: Meat Cutlet with Melted Cheese

Pound the meat cutlet flat, then salt and pepper it. Place the cutlet on the grill and grill evenly from both sides. Then lay melting cheese atop the cutlet and cook in the oven function at temperature setting "M" for approx. 15 minutes.

1. Open the lid part of the Contact Grill up to the stopper without lifting it up.
2. Place one of the oil drip pans ❿ under the ridge for oil drainage ❼.
3. Place the foodstuff to be grilled on the bottom hot plate ❾.
4. Lift the lid till the stopper and turn it forward till it rests in a parallel position with the bottom hot plate.

After roasting

- Set the temperature control knob to "•" position.
- Pull the power plug out of the socket.
- Remove the grilled food items from the hot plates using a wooden spatula or any other suitable, non-metallic utensil.

Recipe suggestions (contact position)

Mex-Tex-Burger (4 persons)

900 g hamburger
6 tbsp. barbecue sauce
6 tbsp. finely chopped onions
3 tbsp. fresh or store-bought salsa
1/2 tsp. chili powder
4 large hamburger buns

1. Mix hamburger, onions, salsa, chili powder and barbecue sauce well in a large bowl. Form the meat mix into four equally sized, 2 cm thick hamburger patties.
2. Grill the hamburgers for 5-8 minutes on the pre-heated grill. Then serve the hamburgers on the hamburger buns together with ingredients and seasonings of your choice.

Turkey Rolls with Serrano Ham (4 persons)

8 small, thin turkey cutlets (50 g each)
Salt
Pepper
2 tsp. mustard
8 thin slices of Serrano ham
8 dried, soft apricots
1 tbsp. olive oil
8 roulade needles

1. Pound cutlets flat, salt and pepper. Coat one side with mustard. Cut ham slices in half. Place ham and apricots on the mustard-coated side.
2. Roll up cutlets and secure with roulade needles. Coat rolls with oil and grill for approx. 6 minutes.

Tuna with Orange Slices (4 persons)

4 fresh tuna steaks (170 g each)
1 orange
1 tsp. finely chopped parsley
Salt
Pepper

1. Peel the orange and cut into slices roughly 5 mm thick.
2. Place the tuna steaks on the preheated grill, sprinkle with parsley and season with salt and pepper. Lay the orange slices on the tuna steaks and grill for approx. 6-8 minutes.
3. Remove the grilled orange slices and serve the tuna steaks.

Rump Steak with Spring Onion and Herb Sauce (4 persons)

500 g lean rump steak (125 g each)
120 g margarine
1 tsp. Worcestershire sauce
1 finely chopped garlic clove
4 tbsp. finely chopped parsley
4 finely chopped spring onions

1. Mix the margarine and the Worcestershire sauce in a small bowl. Mix in the garlic, parsley and spring onions.
2. Grill the steak for 3 minutes, then coat with the spring onion and herb sauce and cook another 4-5 minutes. Collect the dripping herb sauce with the oil drip pan.
3. After they finish grilling, let the steaks rest briefly and cut into thin strips against the grain. Arrange the meat on a pre-heated serving plate, pour the melted herb sauce from the oil drip pan over the cut meat

Cleaning & Maintenance

⚠ Before cleaning, unplug the appliance and wait till it has completely cooled down. Never attempt to clean the appliance under running water and never dip it in water.

For normal cleaning, you can remove the grilling hot plates from the appliance.

- For this purpose, press the hot plate fixing springs ❻ slightly backwards to release the hot plates.
- Rinse the hot plates with hot water and a neutral detergent. In order to protect the non-stick coating, do not use any corrosive detergents or pointed objects for cleaning.
- In case the grill surface has become heavily incrusted, keep a wet cleaning cloth on the hard residual matter for a while to soak the layer.

ⓘ *The grill plates can even be washed in the dishwasher!!*

To clean the external surface of the appliance, use a wet cloth.
Before using the Contact Grill again, make sure that all components are completely dry.

Storage

You can store away the Contact Grill in horizontal or upright position. Your Contact Grill has an integrated compartment for storing the power cord at the bottom of the housing. You can wind up the power cord in it when the appliance is not in use. This way you can prevent the power cord from getting entangled or soiled or from becoming a likely cause of accidents.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase date. Should a claim need to be made under the warranty, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers ONLY claims for material and maufacturing defects, not for wearing or consumable or for damage to fragile components. This product is for private use only and is not intended for commercial applications.

The warranty will become void in the event of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried or approved by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KONTAKTGRILL KH1141

Verwendungszweck

Dieser Kontaktgrill ist vorgesehen für
- das Grillen von Speisen wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Sandwiches etc.
- in haushaltsüblichen Mengen
- im privaten Haushalt.

Lieferumfang

Kontaktgrill mit zwei Grillplatten
2 Ölauffangschalen
Bedienungsanleitung

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Kontaktgrills diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanleitung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie den Kontaktgrill nur für seinen vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag
- Der Kontaktgrill darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (220-240V, 50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

⚠ So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren
- Stellen Sie Ihren Kontaktgrill auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.

Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.

- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann der Kontaktgrill gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

⚠ So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihaftbeschichtung des Kontaktgrills nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitzen Gegenstände.

Gerätebeschreibung

❶ Kontrollleuchte
❷ Verschluss am Haltegriff
❸ Griffe
❹ Ausklappbarer Stützfuß
❺ Temperaturregler
❻ Plattenbefestigungsfedern
❼ Fettabflusstülle
❽ Führung zur Plattenbefestigung
❾ Grillplatten
❿ Ölauffangschale

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie Ihren neuen Kontaktgrill aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
5. Reinigen Sie Ihren neuen Kontaktgrill mit einem feuchten Tuch wie unter “Reinigen und Pflegen” beschrieben.

ⓘ *Durch das erstmalige Beheizen des Kontaktgrills können Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsgefährdend, könnten aber den Geschmack der Speisen beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen daher vor der ersten Essenszubereitung, den Kontaktgrill einzuschalten und ohne Lebensmittel auf maximaler Temperatureinstellung 15 Minuten aufzuheizen.*

Braten mit dem Kontaktgrill

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Ziehen Sie dazu den Verschluss am Haltegriff ❷ nach unten und klappen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach oben, ohne diesen anzuheben. Entfernen Sie ggf. Staubpartikel mit einem trockenen Tuch von den Grillplatten.
2. Fetten Sie die Grillplatten mit etwas Pflanzenöl oder Butter ein.
3. Schließen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Das Gerät ist geschlossen, wenn der Verschluss am Haltegriff ❷ hörbar eingerastet ist.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur ein.
   Das Gerät fängt nun an zu heizen, und die Kontrollleuchte ❶ leuchtet auf.
5. Nach einigen Minuten erlischt die Kontrollleuchte ❶. Der Kontaktgrill hat nun die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

Temperaturregler / Zubereitungsarten

Der Temperaturregler kann auf folgende Positionen eingestellt werden:

- • ausgeschaltet
- I Auftauen
- II Aufwärmen
- III mittleres Grillen
- M schnelles Grillen

Auf dem Gerät sind Anwendungspiktogramme für die wichtigsten Zubereitungsarten, die mit dem Gerät in Kontaktposition durchgeführt werden können, angegeben. Die Garzeiten richten sich generell nach Gewicht und Größe des Grillgutes sowie nach dem individuellen Geschmack. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, basierend auf einer Menge von jeweils 100g.

Die einzelnen Symbole haben folgende Bedeutung:

min	Grill- bzw. Garzeit
temp	einzustellende Temperaturstufe
	Auftauen
	Aufwärmen
	Hamburger / Sandwich
	Gemüse
	Garnelen
	Fisch
	Toast o. ä.
	Fleischspieße
	Würstchen
	Fleischstücke (Schnitzel, Steaks)
	Hühnchen / Pute

Plattenstellungen

Ihnen stehen verschiedene Plattenstellungen zur Verfügung, die Sie je nach Zubereitungsart einsetzen können.

Grillrost / Plattenstellung in Kontakt



ⓘ *Für das gleichzeitige, sehr schnelle Braten der Speisen auf beiden Seiten. Ideal zum Grillen von Fleisch, das ein sehr schnelles Anbraten bei hoher Temperatur erfordert - Rumpsteak, Filetschnitten, Koteletts, Würstchen und Gemüse.*

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine der Ölauffangschalen ❿ unter die Fettabflusstülle ❼.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ❾.
4. Schließen Sie den Deckel. Üben Sie dabei sanften Druck aus, damit sich der Abstand der beiden Platten aufgrund der Dicke des Grillgutes automatisch reguliert.

Barbecue / Plattenstellung 180° offen

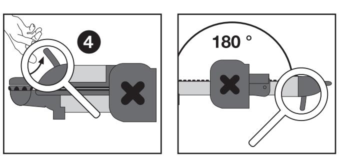


ⓘ *Für das Grillen von dickeren Speisen, die ein langsameres und gleichmäßigeres Braten erfordern. Ideal für die Zubereitung von stark wasserhaltigem Gemüse, da man das Wasser zu Beginn auf niedriger oder mittlerer Temperatur verdunsten lassen kann.*

ⓘ *Diese Plattenstellung können Sie auch nutzen, um größere Mengen an Speisen oder das Gemüse gleichzeitig mit dem Fleisch zuzubereiten.*

Beispiel: Paprika
Stielansatz und Kerne aus der Paprika entfernen. Die Paprika in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Paprikastreifen auf das Grillrost legen und bei Temperaturstufe "M" ca. 15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft.

1. Klappen Sie den Stützfuß ❹ bis zum Endanschlag auf.



2. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills in senkrechte Stellung, heben ihn bis zum Anschlag an, und öffnen ihn weiter bis er waagerecht liegt.
3. Stellen Sie die zwei Ölauffangschalen ❿ unter die Fettabflusstüllen ❼ der Grillplatten.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf den beiden Grillplatten.

Ofenfunktion / Plattenstellung parallel Abstand ca. 7 cm



ⓘ *Für die Zubereitung empfindlicher Speisen, die beim Braten nicht zusammengedrückt oder gewendet werden dürfen.*

Beispiel: Schnitzel überbacken
Schnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern. Schnitzel auf das Grillrost legen und von beiden Seiten gleichmäßig grillen. Anschließend das Schnitzel mit Schmelzkäse belegen und in der Ofenfunktion bei Temperaturstufe "M", ca. 15 Minuten überbacken.

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine der Ölauffangschalen ❿ unter die Fettabflusstülle ❼.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ❾.
4. Heben Sie nun den Deckel bis zum Anschlag an und drehen ihn nach vorn, bis er parallel zur unteren Grillplatte aufliegt.

Nach dem Braten

- Stellen Sie den Temperaturregler auf "•".
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie das Grillgut mit einem Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, von der Grillplatte.

Rezeptvorschläge (Kontaktposition)

Mex-Tex-Burger (4 Personen)

900 g Rinderhackfleisch
6 EL Barbecuesauce
6 EL fein gehackte Zwiebeln
3 EL frische oder fertige Salsa
1/2 TL Chilipulver
4 große Hamburgerbrötchen

1. Hackfleisch, Zwiebeln, Salsa, Chilipulver und Barbecuesauce in einer großen Schüssel gründlich vermischen. Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben formen.
2. Die Hamburger 5-8 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Putenröllchen mit Serranoschinken (4 Personen)

8 kleine dünne Putenschnitzel (je 50 g)
Salz
Pfeffer
2 TL Senf
8 dünne Scheiben Serranoschinken
8 getrocknete weiche Aprikosen
1 EL Olivenöl
8 Rouladennadeln

1. Schnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen. Schinkenscheiben halbieren. Die mit Senf bestrichene Seite mit Schinken und Aprikose belegen.
2. Schnitzel aufrollen und mit den Rouladennadeln feststecken. Röllchen mit Öl bestreichen und ca. 6 Min. grillen.

Thunfisch mit Orangenscheiben (4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
1 Orange
1 EL fein gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

1. Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill legen, die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks legen und ca. 6-8 Min. grillen.
3. Die gegrillten Orangenscheiben entfernen und die Thunfischsteaks servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce (4 Personen)

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
120 g Margarine
1 TL Worcestershiresauce
1 fein gehackte Knoblauchzehe
4 EL fein gehackte Petersilie
4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

1. Die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Knoblauch, Petersilie und Frühlingszwiebeln untermischen.
2. Das Steak 3 Min. grillen, anschließend mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und weitere 4-5 Min. garen. Die heruntertropfende Kräutersauce mit der Ölauffangschale sammeln.
3. Das fertig gegrillte Steak kurz ruhen lassen und gegen die Maserung in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten, die geschmolzene Kräutersauce aus der Ölauffangschale über das geschnittene Fleisch gießen

Reinigen & Pflegen

⚠ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein.

Sie können die Grillplatten zur einfachen Reinigung aus dem Gerät entnehmen.

- Drücken Sie die Plattenbefestigungsfedern ❻ etwas zurück, um die Grillplatten zu entnehmen.
- Spülen Sie die Grillplatten nun mit heißem Wasser und einem neutralen Spülmittel. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitzen Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

ⓘ *Die Grillplatten sind auch spülmaschinengeeignet!*

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.
Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Kontaktgrills alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

Den Kontaktgrill können Sie liegend oder aufrecht stehend verstauen.
Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Sie vermeiden dadurch, dass das Netzkabel eingeklemmt, verschmutzt oder durch das lose Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunk)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com